

PENGARUH SUHU TERHADAP MUTU BUBUK PEWARNA MAKANAN ALAMI DARI BUAH BIT (*Beta vulgaris L*)

Febri Yanti (NIM 408231025)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk pembuatan bubuk pewarna alami dari buah bit (*Beta vulgaris L*) dengan kualitas yang optimal berdasarkan variasi suhu pengeringan. Mutu yang dimaksud mencakup parameter kadar air dan kadar serat kasar bubuk pewarna tersebut pada pH tertentu sesuai standar SII (kadar air 4,5 % dan kadar serat kasar 5 %). Sampel yang diteliti adalah buah bit. Penelitian dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima jenis perlakuan. Setiap perlakuan diberi lima ulangan. Kelima perlakuan tersebut bervariasi dalam hal suhu pengeringan yaitu berturut-turut 40 °C; 50 °C; 60 °C; 70 °C dan 80 °C.

Data yang diperoleh dianalisis secara statistik, hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa suhu pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, pH dan serat kasar bubuk pewarna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan 40 °C; 50 °C; 60 °C; 70 °C dan 80 °C memberikan bubuk pewarna dengan kadar air secara berturut-turut 6,09 %, 4,95 %, 3,85 %, 3,31 %, dan 2,09 %. pH diperoleh berturut-turut sebesar 5,1; 5,3 ; 5,2 ; 5,3 dan 5,0. Selanjutnya kadar serat kasar diperoleh berturut-turut sebesar 5,46 % ; 4,82 % ; 4,08 % ; 3,66 % dan 3,36 %. Dengan demikian, perlakuan ketiga yang menghasilkan bubuk pewarna dengan mutu paling optimal sesuai SII, dimana kadar air pada suhu 60 °C; 70 °C dan 80 °C dan kadar serat kasar pada suhu 50 °C; 60 °C; 70 °C dan 80 °C memenuhi SII, dan pH masih dalam keadaan stabil.